

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO IGP

### ÍNDICE

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA <i>CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO</i> IGP .....	1
<b>A - NOME DO PRODUTO</b> .....	3
1) TIPO DE PRODUTO .....	3
<b>B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b> .....	4
1) DEFINIÇÃO DO PRODUTO .....	4
2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO .....	4
<i>Características Físicas</i> .....	4
<i>Características Químicas</i> .....	4
<i>Características sensoriais ou organolépticas</i> .....	4
<b>C - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA</b> .....	5
1) EXISTÊNCIA DE UM MICRO-CLIMA ESPECÍFICO .....	5
2) LENHAS UTILIZADAS NA FUMAGEM .....	6
3) O SABER-FAZER PASSADO DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO .....	8
<b>D - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO</b> .....	9
1) ANIMAIS .....	9
<i>Raças e genótipos</i> .....	9
<i>Tipo de animal</i> .....	11
<i>Registo de nascimento</i> .....	11
<i>Tempo de permanência nas explorações de engorda</i> .....	11
<i>Controlo sanitário e tratamentos veterinários</i> .....	12
<i>Alojamentos das explorações de crescimento e engorda</i> .....	12
<i>Transporte</i> .....	12
<i>Abate</i> .....	13
<i>Carcaça</i> .....	13
2) TRANSFORMAÇÃO .....	13
<i>Características da matéria-prima</i> .....	13
<i>Seleção, corte, preparação, condimentação e maturação das carnes</i> .....	13
<i>Preparação, enchimento e atadura da tripa</i> .....	14
<i>Fumagem e cura</i> .....	15
<i>Conservação e cura</i> .....	16
3) COMERCIALIZAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO .....	16
4) A CHOURIÇA DE CARNE NA GASTRONOMIA DO CONCELHO .....	16
<b>E - ELEMENTOS QUE PROVAM QUE ESTE PRODUTO É ORIGINÁRIO DE MELGAÇO E QUE JUSTIFICAM A SUA RELAÇÃO COM A REGIÃO</b> .....	18
1) ASPECTOS HISTÓRICOS E SOCIAIS QUE PROVAM A SUA ORIGEM GEOGRÁFICA .....	18
2) GARANTIA SOBRE A ORIGEM DO PRODUTO .....	25
<i>Com as próprias características do produto</i> .....	25
<i>Com a existência de um sistema de controlo e certificação</i> .....	25
<i>Com a existência de um processo de rastreabilidade</i> .....	26
<b>F - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO</b> .....	27

G -	ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO IGP .....	28
H -	ANEXOS.....	29
1)	BIBLIOGRAFIA.....	29
2)	PROCESSO RASTREABILIDADE .....	30

## A - NOME DO PRODUTO

*Chouriça de Carne de Melgaço* – Indicação Geográfica Protegida

### 1) Tipo de Produto

O produto insere-se no ponto 1 do Anexo II (Regulamento (CE) nº 1898/2006 de 14 de Dezembro de 2006 - Produtos Agrícolas destinados à Alimentação Humana que constam no Anexo I do Tratado - na classe 1.2. (Produtos à base de carne).

## B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 1) Definição do produto

A *Chouriça de Carne de Melgaço* é um enchido em forma de ferradura, curado pelo fumo e pelo frio e obtido a partir de carnes do cachaço, toucinho, aparas e gorduras de porco de raça Bísara (explorados em linha pura ou de produtos resultantes dos seus cruzamentos, produzidos de acordo com o modo de produção particular adiante descrito), e cujos processos de preparação, e fumagem/cura ocorrem na área geográfica à frente descrita.

### 2) Características do Produto

#### *Características Físicas*

É um enchido cilíndrico em forma de ferradura, de cor castanho claro, com um comprimento entre os 30-35 cm e um diâmetro que varia entre os 2-3 cm.

Aspecto exterior pouco rugoso, claro, de cor castanha, com uma moderada humidade superficial.

O aspecto interior ao corte oblíquo é o de carne bem ligada e com marmoreado irregular de carne e gordura e consistência semi-rija.



*Imagem 1 Aspecto da Chouriça de Carne de Melgaço*

#### *Características Químicas*

Parâmetro	Média	DP	Máximo	Mínimo
pH	5,37	0,24	6,07	5,03
Humidade (%)	25,87	5,87	37,83	9,65
Proteína (%)	28,58	4,77	38,15	21,4
Gordura (%)	40,56	8,98	55,3	26,6
Cloretos (em NaCl) (%)	3,13	1,66	5,83	1,03

#### *Características sensoriais ou organolépticas*

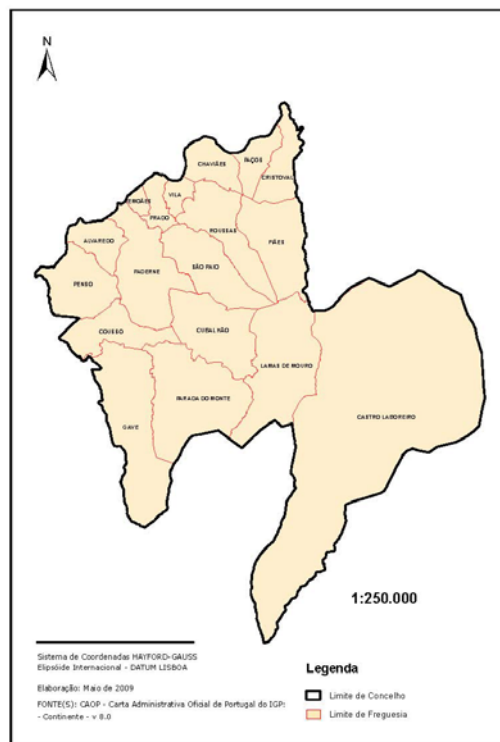
Aroma: intenso a curado e fumado.

Textura: muito suculenta e tenra.

Sabor: intenso, moderadamente ácido e picante, salgado e com intenso travo a fumo.

## C - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica para produção da *Chouriça de Carne de Melgaço*, está circunscrita ao concelho de Melgaço, abrangendo todas as suas freguesias, a saber: Alvaredo; Castro Laboreiro; Chaviães; Cousso; Cristóval; Cubalhão; Fiães; Gave; Lamas de Mouro; Paços; Paderne; Parada do Monte; Penso; Prado, Remoães; Roussas, S. Paio e Vila.



Mapa 1 Área geográfica

A área geográfica de produção da *Chouriça de Carne de Melgaço*, apresenta condições naturais únicas para a sua produção, que se relacionam com a altitude, um micro-clima específico, as lenhas utilizadas na fumagem e, não menos importante, o saber-fazer das populações passado de geração em geração.

### 1) Existência de um micro-clima específico

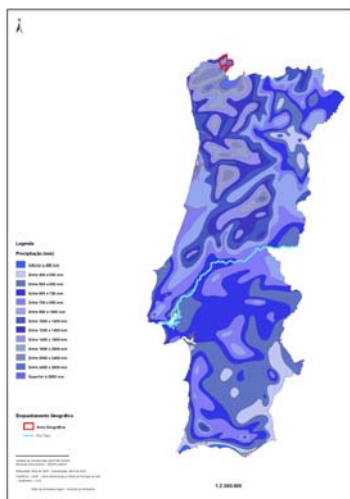
O concelho de Melgaço possui inigualáveis condições naturais e um clima específico caracterizado por Invernos longos, frios e secos e verões quentes e curtos que permitem uma cura perfeita das chouriças de carne, condicionando favoravelmente as suas características.

Melgaço situa-se nas regiões naturais do Noroeste Cismontano e Alto Portugal. A estas zonas correspondem dois tipos distintos de clima, condicionados principalmente pela orografia do território que se apresenta bastante acidentada.

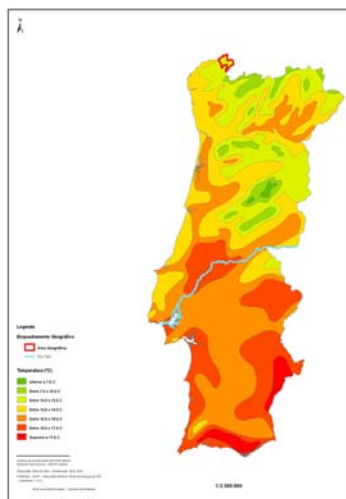
A variação de altitudes apresenta uma amplitude que vai desde as cotas abaixo dos 50 m, na zona ribeirinha do Rio Minho, aos mais de 1300 m no Planalto de Castro Laboreiro.

De um modo geral, as temperaturas mais elevadas encontram-se ao longo do Rio Minho e seus afluentes e as temperaturas mais baixas sentem-se nas zonas mais elevadas.

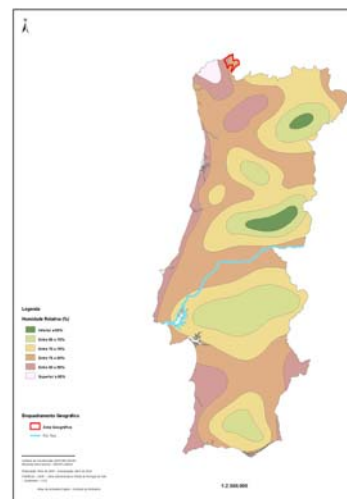
As temperaturas frias transformam esta região num verdadeiro “frigorífico natural”, o que permite o manuseamento da carne fresca em condições térmicas aconselhadas.



Mapa 2 Precipitação



Mapa 3 Temperaturas



Mapa 4 Humidade

Em Melgaço, a variação da temperatura mensal é gradual, atingindo os valores mais elevados no período de Junho a Agosto e os mais baixos de Novembro a Fevereiro, de acordo com o seguinte quadro:

	Temperaturas médias (°C)			Humidade relativa %		(1951 -1966)
	Mensal	Máx.	Min.	9h,00m	18h,00m	Insolação %
Jan	8	11,7	4,3	88	81	32%
Fev	9	13,1	4,8	84	76	39%
Mar	11,3	15,9	6,7	80	71	37%
Abr	13	18,1	7,9	74	62	48%
Mai	15,8	21,3	10,4	72	60	53%
Jun	18,7	24,4	13	72	60	37%
Jul	20,9	27,2	14,5	71	54	66%
Ago	20,7	27,1	14,3	72	55	62%
Set	18,8	24,4	13,3	78	65	50%
Out	15,4	20,5	10,3	82	74	48%
Nov	10,8	14,6	7	84	79	37%
Dez	8,3	11,8	4,8	88	82	29%

Em suma, em termos de micro-clima, Melgaço caracteriza-se pela presença de invernos longos, frios e secos e verões quentes e curtos. A temperatura (mínima) média não ultrapassa os 11 °C. A altitude desta área geográfica vai até aos mais de 1300 m.

## 2) Lenhas utilizadas na fumagem

Dado que um agrupamento vegetal ocorre em situações edafo-climáticas específicas, as espécies vegetais indicadoras do micro-clima de Melgaço são o Carvalho (*Quercus*), o videiro (*Bétula Celtibúica*) e a giesta (*Cytisus app* e *Genista spp*), sendo o piorno (*Cytisus baeticus*) e a urze (*Eriça spp*) espécies autóctones.

Estas espécies vegetais, que são uma particularidade desta zona devido à influência do clima de características Atlântica e Oro-atântica, são as madeiras utilizadas tradicionalmente na fumagem da *Chouriça de Carne de Melgaço*.

### 3) O saber-fazer passado de geração em geração

Em Portugal produzem-se diferentes tipos de enchidos que marcam as diferenças regionais entre o Minho, Trás-os Montes, Beiras, Alentejo e Algarve. Todos estes produtos são diferentes pois cada um é oriundo de uma região com características edafo-climáticas próprias e elaborado e acordo com o saber fazer de cada lugar. Mesmo dentro da mesma região existem pequenas diferenças entre os produtos do mesmo género.

Neste sentido, quando falamos da *Chouriça de Carne de Melgaço* convém fazer referência a tudo o que lhe deu origem.

Sendo esta região bastante desfavorecida de recursos naturais, a origem do nosso fumeiro é remota, sendo essencial à sobrevivência das populações. Além das pequenas parcelas cultivadas e feitas de uma agricultura de subsistência, criavam-se alguns animais domésticos como é o caso do porco. Este animal era quase um sinónimo de riqueza pois sustentava muitas famílias em prolongados períodos de carência, servindo-lhes de alimento durante largos meses do ano. As dificuldades de abastecimento, devido à periferia do concelho em relação aos grandes centros de produção e consumo, canalizaram o engenho e a sabedoria popular local para a transformação e conservação da carne de porco pelos processos tradicionais de salga e secagem.

## D - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

### 1) Animais

#### *Raças e genótipos*

Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica as Chouriças de Carne produzidas com matéria-prima proveniente de suínos de raça Bísara explorados em linha puros ou resultantes dos seus cruzamentos (neste caso, pelo menos um dos progenitores deverá ser de raça Bísara e estar inscrito no Livro Português de Suínos – Secção Raça Bísara), abatidos com o peso vivo de, no mínimo, 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas, desde que indemnes ao gene da sensibilidade ao Halotano.

De uma forma geral, os suínos desta raça podem caracterizar-se da seguinte forma (ANCSUB – Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara):

- **Animais grandes**, chegando a atingir mais de 1m de altura e 1,5 m da nuca à raiz da cauda, de pelagem preta, branca ou malhada, e com cerdas compridas, grossas e abundantes.
- A **cabeça** é comprida e espessa, com orelhas compridas, largas e pendentes, face pouco desenvolvida e boca grande.
- O **pescoço** é comprido e regularmente musculado.
- O **tronco** é comprido, tórax alto achatado e pouco profundo, flanco largo e pouco descido, garupa estreita descaída e pouco musculada e ventre esgalgado.
- Os **membros** são compridos, ossudos e pouco musculados tendo um regular aprumo.
- As **coxas** são de bom comprimento e deficiente espessura por serem pouco musculadas;
- Os **pés** são bem desenvolvidos.
- A **cauda** é grossa, de média inserção.
- São animais de temperamento dócil, vagarosos e com movimentos pouco graciosos
- Tem elevada prolificidade com ninhadas, em média, de dez leitões. As reprodutoras têm uma grande capacidade materna.



*Imagem 2 Porco bísaro*

Lima, Silvestre Bernardo de, no tema "O gado suíno na exposição agrícola do Porto de 1860", Arquivo Rural, vol. IV, 1862, escrevia "O typo bísaro distingue-se à simples vista por ser pernalto e corpulento; ter a vara do corpo muito comprida convexa na linha dorsal, espalmada no costado, esgalgada no ventre; a cabeça grossa, comprida, trombuda, de orelhas grandes, espessas, derrubadas e pendentes para diante; membros altos, grossos de osso, e ossudo todo o arcabouço. O ntypo em questão é de moroso



*crescimento, de fraco poder cevatriz, cevando-se com dificuldade e produzindo mais carne magra que gordura, a qual se acumula antes em grossas banhas do que em espessas mantas de toucinho [pág. 5]*

Historicamente, esta raça é originária da zona situada a Norte do rio Tejo, por ser este o solar da raça bísara (PINTO, 1878; JANEIRO, 1944; ORTIGOSA, 1946; VALE, 1949; NOGUEIRA, 1900 e ANCSUB,2006b).



*Mapa 5 Solar da Raça Bísara e área geográfica*

A Carne de Porco Bísaro foi sempre reconhecida pelos consumidores como uma carne de superior qualidade – ótima para se consumir em verde, assim como de muito boa qualidade para a obtenção de produtos de salsicharia tradicional.

Ao longo da história encontram-se diversas referências à carne de porco Bísaro produzida na região Norte:

De acordo com o Recenseamento Geral de Gados no Continente do reino de Portugal (1870): *"a definição de Bísaro é o nome que se dá nas províncias do Centro e Norte do reino ao porco esgalgado pernalto e de orelhas pendentes para distinguir do porco roliço e penicurto do Alentejo (...)O apelativo Céltico foi empregado por Sanson para exprimir a antiguidade do porco deste tipo que era o único que existia nos povos célticos da antiga gália (...) o tipo Bísaro, dão boa carne, possuindo o geral deles uma compleição que não é das mais robustas e sadias (...)".*

J.F. Macedo Pinto, em 1878, no Compêndio de Veterinária escrevia: *"... 1º Typo Bizaro ou Céltico – As raças deste tipo descendem do javali comum e pertencem exclusivamente à Europa. Distinguem-se pelas seguintes características: cabeça grossa de fronte curta e chata, focinho comprido, boca grande, orelhas pendentes e longas até um pouco abaixo da linha dos olhos, corpo varudo, convexo e arqueado no dorso; peito com o diâmetro vertical muito superior ao horizontal o que lhe dá a forma chata, pernas*

*compridas, sedas rijas de cor variável tendo cor preta a maior parte dos indivíduos. As muitas raças deste typo, que se encontram por toda a Europa, e principalmente no centro e norte d`ella, apenas se distinguem umas das outras por sua maioria ou menor corpulência. Os nossos porcos de raça commum das províncias do norte entram também n`este typo; têm lento e tardio desenvolvimento, só completam o seu crescimento na idade de dous annos, e então mesmo são de difícil engorda. Dão boa carne, mas são muito ossudos e atocinham pouco. (...) Em Trás-os-Montes, Minho, Beiras e na Estremadura ao norte do Tejo predomina este typo; distinguindo-se suas variedades pela corpulencia côr e maior ou menor quantidade de cerdas. Encontram-se porcos que medem 1,50 metros da nuca à cauda e quasi 1 metro de altura, dando em cevões 200 a 250 kilogrammos. A maior parte do nosso país são pretos; os de todo brancos e de muito corpo que o illustrado Veterinário S. B. Lima (1) diz ter visto em Monsão e Valladares são aqui chamados gallegos por serem oriundos da Galiza. Pretos ou brancos e até malhados, há uns muito cerdasos e outros que se denominam mollarinhos por terem poucas cerdas, a pelle lisa macia, e são estes que se reputam mais cavadiços. De ordinário todos os nossos bizaros são de moroso crescimento (o porco feito gastou de dous a cinco annos a criar-se), e de custosa engorda, produzindo mais carne magra que gordura, e accumulando-se esta mais nas banhas que em espessas mantas de toucinho. A maior parte dos bizaros são debiqueiros na comida, principalmente durante a ceva, e a sua compleição não é das mais robustas e sadias." (...)*

Em 1967 Ramiro Ferrão e J. Alves de Mira afirmam "Ao norte do Tejo, explora-se um porco do tipo carne, cuja etnia se filia no chamado tronco céltico da espécie, que é geralmente designado nas zonas industriais do sul por «porco da terra (...) Ora o nosso porco que habita as regiões ao norte do tejo possui extraordinária vocação para produção de carne que é, contudo, infelizmente acompanhada de igual vocação para a produção de osso e pele, o que a desvaloriza grandemente".

Pinto, Macedo in "Compêndio de Veterinária", 1878 escrevia: "Os nossos porcos de raça commum das províncias do norte entram também n`este typo; têm lento e tardio desenvolvimento, só completam o seu crescimento da idade de dous annos, e então mesmo são de difícil engorda. Dão boa carne, mas são muito ossudos e atocinham pouco".

### ***Tipo de animal***

Machos castrados antes das 4 semanas de idade e fêmeas. São excluídos os machos inteiros, criptorquídeos, monoórquídeos e hermafroditas.

A necessidade de castrar os machos antes das 4 semanas de idade, deve-se ao facto de o suíno não castrado adulto produzir grandes quantidades de nortestosterona. Após o abate para consumo, este composto fica depositado em diversos tecidos edíveis tais como o músculo e fígado, induzindo à produção de odores indesejáveis na carne.

### ***Registo de nascimento***

A ficha de registo de nascimento comporta a origem parental, o lugar de nascimento, o sexo, o número de identificação, a origem genética da mãe e do pai.

Esta ficha tem que estar pronta no máximo até ao momento da castração.

Em caso de transferência de animais de um criador para um engordador, este último, tem que assegurar que as regras precedentes foram cumpridas.

### ***Tempo de permanência nas explorações de engorda***

Os animais devem permanecer, no mínimo, 17 semanas na exploração de engorda.

### ***Controlo sanitário e tratamentos veterinários***

As operações sanitárias entram no quadro legal da profilaxia obrigatória.

Em caso de tratamentos veterinários, o abate só poderá ser efectuado passados 30 dias da intervenção ou em função do tempo de intervalo de segurança indicado para o produto em causa.

### ***Alojamentos das explorações de crescimento e engorda***

A exploração de animais deve satisfazer o Regulamento Europeu das Normas do Bem-estar Animal.

As características das instalações devem respeitar dois objectivos essenciais: o conforto do animal e a manutenção de um ambiente indicado para o bom desenvolvimento dos animais e a redução dos problemas sanitários e de ambiente.

#### *Sistemas de alojamento autorizados:*

##### *Pavilhões especializados*

Em caso de pavilhões especializados estes não devem de ter mais de 200 animais por unidade independente, dispondo cada animal no mínimo 0,8 m<sup>2</sup> dos 80 kg de peso vivo até ao abate. Os animais devem estar agrupados em lotes de dimensão inferior a 50 animais e homogeneizados em peso vivo.

##### *Engorda sobre palha*

No caso de engordas sobre palha não devem de existir mais de 200 animais por unidade independente, dispondo cada animal no mínimo 1 m<sup>2</sup> dos 80 kg de peso vivo até ao abate. Os animais devem estar agrupados em lotes inferiores a 50 animais e homogeneizados em peso vivo.

##### *Explorações com parques exteriores*

No caso de explorações com parques exteriores, estas não devem ter mais de 200 animais por unidade independente e cada animal deve dispor de um mínimo de 0,6 m<sup>2</sup> na zona de interior. As áreas exteriores devem ter uma superfície mínima de 50 m<sup>2</sup> por animal em solo nu e 2 m<sup>2</sup> para as áreas betonadas. Os animais devem estar agrupados em lotes inferiores a 50 animais e homogeneizados em peso vivo.

##### *Explorações extensivas e semi-extensivas*

Neste tipo de explorações, os animais dispõem de um dos tipos de alojamento/abrigos previstos nas alíneas anteriores e o acesso contínuo ou descontínuo à pastagem, durante todo o ano ou parte dele. No caso de abrigos ao ar livre, estes devem estar igualmente de acordo com as normas de bem-estar animal, devendo estar previstos pontos de abeberamento e locais de alimentação de acordo com as necessidades dos animais.

### ***Transporte***

Os animais com destino ao abate têm de estar identificados individualmente com a marca de exploração e são acompanhados pelas respectivas guias de transporte, conforme legislação em vigor. Os veículos assim como os transportadores devem estar autorizados e homologados pelos serviços competentes.

As regras de transporte baseiam-se em normas que evitam o stress prejudicial à qualidade final da carne e a minimização de perdas económicas desnecessárias.

A agressão entre animais e brutalidade para com os animais devem ser evitadas ao máximo.

Os tranquilizantes são interditos.

Em todos os lugares e circunstâncias a sobrecarga de animais tem que ser evitada.

O embarque dos animais é precedido de 12 horas de jejum mínimo e faz-se com calma e com ajuda de rampas não escorregadias e providas de baias laterais.

### ***Abate***

Desde a entrada no matadouro até à saída das carcaças ou suas peças, os processos tecnológicos utilizados desde a espera, atordoamento, abate, evisceração, desmancha, refrigeração e maturação devem estar programados e ser conduzidos de modo a preservar as qualidades potenciais da carcaça do porco.

Só poderão ser abatidos os animais que cumpram as regras definidas pela legislação em vigor relativas ao abate e subsequentes operações.

Só são admitidos abates em matadouros que disponham de número de aprovação de acordo com a legislação em vigor. Após chegada ao matadouro é obrigatório um período de repouso mínimo de 4 horas.

Os locais de espera devem manter-se limpos, convenientemente arejados e devem dispor de água para abeberamento.

Se a temperatura na espera é bastante elevada os animais devem ser objecto de duche com água.

A deslocação dos animais do local de espera até ao local de atordoamento deverá ser efectuado calmamente, evitando toda e qualquer brutalidade.

O atordoamento deverá ser efectuado por electrocussão.

A sangria deverá ser realizada nos 10 segundos seguintes ao atordoamento.

As operações de depilação e evisceração seguem-se imediatamente ao abate e devem estar terminadas no máximo 20 minutos após o mesmo.

Seguidamente sucede-se a refrigeração a qual deve permitir obter após 6 horas uma temperatura no interior da carcaça (10 cm de profundidade) inferior ou igual a 20 °C e após 24 horas inferior ou igual a 7 °C.

A congelação das carcaças é interdita.

Todas as carcaças serão objecto de inspecção sanitária e devidamente classificadas, conforme o previsto na legislação em vigor.

A carne nunca deverá apresentar características PSE (pálida, exsudativa e mole).

### ***Carcaça***

Todas as carcaças serão objecto de inspecção sanitária prevista na lei e classificadas.

A carne das carcaças deverá ser firme, de cor rosada homogénea e não exsudativa.

## **2) Transformação**

### ***Características da matéria-prima***

A matéria prima utilizada na produção da *Chouriça de Carne de Melgaço* – IGP resulta da utilização das carnes do cachaço, toucinho, aparas e gorduras de suínos da raça bisara, explorados em linha pura ou resultantes dos seus cruzamentos, provenientes do modo de produção a que obedece o presente caderno de normas relativamente às condições de produção da matéria prima.

### ***Seleção, corte, preparação, condimentação e maturação das carnes***

Cortam-se as carnes do cachaço, toucinho, aparas e gorduras em pedaços pequenos que podem variar entre os 2 e os 3 cm.



*Imagem 3 Corte tradicional das carnes*

Misturam-se as carnes e gorduras e condimentam-se com alho, cebola, colorau doce e/ou picante, sal, louro, vinho verde branco e água. A utilização destes condimentos, passados de geração em geração, são de extrema importância, uma vez que conferem características organolépticas desejáveis e apreciáveis, contribuindo para a tipicidade dos produtos.

Esta mistura, denominada de "sorça", fica em repouso em recipientes próprios para o efeito (tradicionalmente de barro, hoje são utilizados recipientes de plástico ou inox), em locais frescos (a uma temperatura variar entre os 8° C e os 11° C) e pouco húmidos, sendo mexida duas vezes por dia – manhã e noite.

O livro "Manjares da nossa Terra", editado pela Câmara Municipal de Melgaço refere relativamente aos enchidos de Melgaço: "Além dos presuntos também são conhecidos os enchidos locais pelo paladar tão original devido à técnica da "sorça" na qual as carnes estão durante uma semana. A confecção do fumeiro, em Melgaço, não diverge muito de freguesia para freguesia, tornando-se porém mais apaladado e gostoso, conforme o tempero, costume e experiência de quem o faz (...) no concelho há vários tipos de enchidos: a chouriça de carne, o salpicão, o chouriço, as chouriças de sangue (...)"



*Imagem 4 Preparação da sorça*

As temperaturas frias que variam entre os 8°C e os 11 °C (ver descrição na caracterização do clima), transformam esta região num verdadeiro "frigorífico natural", o que permite o manuseamento da carne fresca em condições térmicas aconselhadas.

#### **Preparação, enchimento e atadura da tripa**

Após o período de repouso (até uma semana) procede-se ao enchimento da tripa delgada de porco (previamente cortada à medida e com uma das extremidades já atadas) com fio denominado localmente

por " *fio dos chouriços*". Deixa-se ficar um segmento de fio para depois atar a outra extremidade. Actualmente o enchimento da tripa é efectuado com recurso a equipamento próprio para o efeito, sendo o mais usado o " *funil*".



*Imagem 5 enchimento tradicional da tripa*

Depois de bem compactada, em que se dá uma torção da tripa, ata-se na outra extremidade com o restante fio. Para evitar a formação de bolhas de ar pica-se a tripa com uma agulha após o enchimento.

#### *Preparação da tripa*

A tripa utilizada é a tripa delgada do porco

Depois de bem limpa, a tripa é colocada em sal, laranja ácida ou limão até ao enchimento (por um período de, aproximadamente, uma semana), momento em que é bem lavada, de preferência passada por água morna.

#### *Forma de atar:*

São dados dois nós consecutivos na extremidade da tripa deixando ficar um segmento de fio para, depois de bem compactada, atar a outra extremidade com dois nós simples.

#### *Fumagem e cura*

Após o enchimento da tripa a Chouriça de Carne é colocada no fumeiro, pendurada pelo atilho.

A fumagem deve ser lenta (em câmara ou sala de fumo ou no fumeiro tradicional) por combustão de lenha seca, não resinosa. A lenha mais utilizada provém de árvores do género *Quercus* (Carvalho), embora também se junte a giesta (*Cytisus* spp e *Genista* spp), o vidoeiro (*Bétula Celtibuica*), a urze (*Eriça* spp) e o piorno. Estas espécies vegetais são uma particularidade desta zona devido à influência do clima de características Atlântica e Oro-atântica que se faz sentir no concelho.



*Imagem 6 Colocação tradicional da Chouriça de carne no fumeiro*



*Imagem 7 Fumeiro tradicional*

### ***Conservação e cura***

Após 15 dias de fumagem segue-se a cura, em que as chouriças são colocadas em locais frescos e arejados (denominados localmente por “sequeiro”). As chouriças de carne são conservadas por processos que evitem a alteração das características (nomeadamente através do recurso ao frio o que dificulta a alteração das características do produto).

### **3) Comercialização e distribuição**

Os produtores que usem a Indicação Geográfica Protegida para a *Chouriça de Carne de Melgaço* podem utilizar as modalidades de venda que acharem mais convenientes para a rentabilização das suas empresas: directamente ao consumidor, em feiras, ao comércio tradicional, a intermediários, em grandes superfícies ou outras.

A *Chouriça de Carne de Melgaço* IGP deve apresentar-se ao consumidor inteira, em porções ou fatiada.

### **4) A Chouriça de Carne na gastronomia do concelho**

As chouriças de carne resultaram da necessidade de conservar, para todo o ano, como “conduto”, a carne de porco que tradicionalmente só era abatido nos meses de maior frio. A Chouriça de Carne é o fumeiro de todos, o fumeiro comum e delicado ao mesmo tempo. Comida sempre pronta é mimo, fartura e oferta.

É o fumeiro que se leva para o monte, para os campos, para o trabalho. Come-se ao “mata-bicho” e à merenda; cru, cozido ou assado.

Visto não ser um enchido muito seco devido aos pedaços de gordura existentes, é tradição consumi-lo assado. Antigamente, tirada do fumeiro, quando começava a pingar assava-se à lareira, em brasa viva enquanto se punha a conversa em dia, dizia-se “ela quer-se do lareiro p’ro pandeiro”. Atualmente, assa-se em aguardente, antes das refeições (serve de aperitivo) ou nas “merendas” quando se junta a família ou um grupo de amigos, juntamente com os outros produtos locais: a broa de milho e o vinho Alvarinho.

Também é muito utilizada no cozido à moda de Melgaço, juntamente com outros enchidos e carnes de porco, tais como a orelha, parte da cabeça, toucinho e “lacão”. Já vem dos nossos antepassados ser usual a confecção do bolo ou “bica” da pedra para acompanhar este prato.

Ainda é costume, nalgumas freguesias “adubar” o caldo com este enchido.

Para quem gosta dos enchidos mais gordos, há também quem o consuma cru acompanhado com um bom bocado de broa e uma pinga de vinho tinto.

*“(…) a gastronomia deste município é um grande atractivo turístico devido à abundância e qualidade dos seus produtos e à sua cuidada elaboração culinária. A importância de determinados produtos alimentares –mel chouriços, presuntos, vinho (...) Melgaço pontifica também pelos seus chouriços (...)”*, Edição do Parque Nacional da Peneda GerêsParque, revista da 4ª feira mostra do Parque Nacional da Peneda Gerês no tema A Gastronomia Melgacense, Julho de 1995, pág.58



## E - ELEMENTOS QUE PROVAM QUE ESTE PRODUTO É ORIGINÁRIO DE MELGAÇO E QUE JUSTIFICAM A SUA RELAÇÃO COM A REGIÃO

### 1) Aspectos históricos e sociais que provam a sua origem geográfica

*"(...) Por entre as tradições que desaparecem e as que ficam, aquelas ligadas à auto suficiência alimentar dos meios rurais são as que mais se conservam nos dias de hoje (...)"*

Este caderno de especificações foi o resultado das investigações directas e *in situ*, baseadas no contacto com as populações, sobretudo as mais idosas, pois são elas que adquiriram o saber dos seus pais e avós e que o irão transmitir às gerações vindouras. São esses conhecimentos que são referidos neste caderno, para além da bibliografia utilizada.

Aqui sobrevivem usos e costumes, subsistem processos de amanho da terra, de tratamento dos animais, de cura e conservação das carnes, do aproveitamento das características dos terrenos e do clima que conferem aos produtos gastronómicos de Melgaço características de fidelidade a tradições já esquecidas noutros lugares e dotados de requintado e irresistível sabor.



*Imagem 8 Produtos locais*

Estes são valores a preservar e um capital cultural a rentabilizar, proporcionando a estas gentes proveitos e recursos que estimulam a fixação das novas gerações e evitem, se possível, o agravamento da desertificação do concelho.

Falar em alimentação nesta terra é ir mesmo à sua base, ou seja, a carne de porco, "*carne que dá para tudo*", pelo que a **matança do animal** é um rito meticulosamente respeitado de geração em geração, sendo ainda em muitas aldeias o dia mais atarefado dos lares serranos. A matança do porco era uma festa por dela depender a fartura da casa.



*Imagem 9 Matança tradicional do porco*

Para os mais antigos "o dia da matança era um dia de festa e fartura ... os vizinhos ajudavam nas tarefas...depois repartia-se o sarrabulho -sangue cozido- , um pouco de reduzelo – gordura que une os intestinos...



*Imagem 10 Sarrabulho*



*Imagem 11 Reduzelo*

...um pouco de fígado e alguns "pelouros"-mistura de farinha de milho, farinha de centeio e sangue, amassava-se bem e faziam-se bolas ovais que eram levadas a cozer...costumava-se ofertar o lombo ou lombelo ao padre da freguesia...o "focinho" do porco era a preço de azeite...".



*Imagem 12 Etapas da confecção dos pelouros*

Sendo esta região bastante desfavorecida de recursos naturais, a origem do nosso fumeiro é remota, sendo essencial à sobrevivência das populações.

Além das pequenas parcelas cultivadas e feitas de uma agricultura de subsistência, criavam-se alguns animais domésticos como é o caso do porco. Este animal era quase um sinónimo de riqueza pois sustentava muitas famílias em prolongados períodos de carência, servindo-lhes de alimento durante largos meses do ano. Ainda há que recordar, amargamente, as dificuldades de outrora, quando a terra não respondia às necessidades de quem a trabalhava.

Desde sempre que a criação do porco constituiu uma das bases alimentares dos melgacenses, pois a sua carne além de ser consumida verde era também transformada em enchidos, de modo a conservar as carnes para o ano inteiro, pelo que as técnicas de transformação e conservação passaram de pais para filhos.

Alice Duarte Geraldês, relativamente ao povo castrejo, escreve *"a matança do porco ocorre antes da ida para as inverneiras, geralmente no mês de Novembro, a fim de se processar, em condições, a primeira e mais importante fase da cura das carnes, operação a ser continuadas na cozinha nas inverneiras. A carne de conserva e os enchidos constituem a base da alimentação das populações nas inverneiras, devido às dificuldades de deslocação a Melgaço, o principal centro de abastecimento de víveres"*

A escassez de recursos alimentares nesta região, periférica em relação aos grandes centros de produção e consumo, e as dificuldades de abastecimentos que essas condicionantes impunham canalizaram o engenho e a sabedoria popular local para a transformação e conservação da carne de porco pelos processos tradicionais de salga, "sorça" e fumagem.

Segundo relatos dos mais idosos "era com a venda do porco que se pagava a chamada "abinça"...era com a venda do presunto que se pagavam os impostos que tinham por nome "morro"...Em Fiães pagava-se os tributos aos monges cistercienses do Convento de Fiães..."

Luís Carlos Gonçalves, natural de Fiães diz que *"o porco se ameia da ponta do focinho até à ponta do rabo", ou seja, era aproveitado na sua totalidade, não havia o mínimo de desperdício, "...antigamente havia muita fome e como se gastavam muitas energias a trabalhar no campo, fazia-se a água d'unto...um alimento muito energético à base da gordura do porco...o unto também era utilizado pelos curandeiros a para curar colheduras..."*



*Imagem 13 Preparação do unto*

Em alguns lugares, lembram-se os mais idosos “a bexiga do porco era lavada e enchida de ar, sendo utilizada para levar água para os “Barbeitos” (campos)...por vezes colocava-se uma “cabaça” dentro e no caso de furar, a bexiga servia de protecção...”.

Em Cubalhão, aproveitava-se a bexiga do porco para trazer azeite de Espanha “depois de ter sido bem lavada, seca-se e enchia-se de ar e era colocada ao fumo”. Também se utilizava o “traseiro” do porco para “untar os soques (botas feitas de pele), untar o carro de bois para não “chiar” e untar os cornos das vacas”.

Em Castro Laboreiro “o pingo (gordura derretida) era usado, no Verão, para untar o pescoço dos animais por causa dos insectos”

Em Castro Laboreiro era costume as famílias com menos recursos venderem o presunto e comprarem o toucinho branco, dizia-se “há que vender o bom e comer o ruim”, curiosamente as pessoas preferiam os toucinhos mais gordos, pois “quanto mais fosse a gordura, mais rendimento dava para fazer adubar os caldos, e águas d'unto para o pequeno almoço, servindo também para “perzigo” (almoço)”.

Segundo Silvestre Bernardo Lima “Um porco sem carne e unto bastante é, por ora ainda, um porco impossível para a maioria da população do Minho”.

Melgaço é um dos concelhos do país em que a emigração mais se fez notar. É bastante provável que tenham sido as freguesias de montanha - Castro Laboreiro, Fiães, Lamas e Parada do Monte - aquelas que mais mão-de-obra “exportavam”, mas o fenómeno foi de tal modo maciço que se pode falar, ao nível do concelho, num movimento generalizado da população para destinos de trabalho no estrangeiro. Todos estes indivíduos que partiam levavam com eles a vontade de uma vida melhor e como utensílios, pouco mais do que a sua própria força de trabalho. Na sua esmagadora maioria não tinham cumprido a escolaridade mínima obrigatória, não possuíam qualquer tipo de formação ou especialização profissional e cobriam todas as faixas etárias activas. Partiam como agricultores e tornaram-se, pouco tempo depois, e maioritariamente, trabalhadores no sector da construção civil. No entanto nunca esqueceram as suas raízes e, sobretudo a sua gastronomia, pelo que, quando regressam nas férias (sobretudo no Natal, Páscoa e Verão) têm sempre à espera aquilo que sempre apreciaram: o presunto e os enchidos.

É tradição, em qualquer freguesia do concelho, os residentes fazerem fumeiro para os seus familiares levarem para os países onde trabalham.

Actualmente dá-se um fenómeno muito curioso, os emigrantes enviam dinheiro às suas famílias para comprarem e lhes criarem um “porquito” de modo que possam levar, sobretudo, os presuntos e as chouriças de carne.

Como concelho eminentemente agrícola, Melgaço para além das remessas de emigrantes, vive dos produtos do sector primário com destaque para o vinho Alvarinho que, pela sua qualidade e tipicidade, acabou por se tornar num produto valorizado e um dos suportes da economia local



*Imagem 14 Plantação de vinho alvarinho e vindimas*

O fumeiro, com grande tradição neste concelho e preservando, ainda, o saber-fazer tradicional, tem vindo a afirmar-se, nos últimos anos, tanto a nível regional como nacional e até internacional, pelas campanhas de promoção e de divulgação efectuadas, podendo contribuir para a melhoria dos rendimentos dos produtores, permitindo, assim a fixação das populações e travar, de certa forma, a desertificação a que o concelho está exposto.

Desde 1994 que Melgaço aposta na realização da **Festa do Alvarinho e do Fumeiro**, o que vai de encontro a essa estratégia, ou seja, Melgaço investe na valorização dos seus produtos e torna-se palco de um acontecimento que procura chamar a atenção do resto do país para as enormes potencialidades que esta região oferece.



*Imagem 15 Festa do Alvarinho e do Fumeiro*

Depois da recolha de todos os elementos escritos e orais sobre o fumeiro local, somos levados a afirmar que neste concelho se produz um produto tradicional de qualidade, cuja origem se perde na bruma dos tempos, mas que conseguiu chegar até nós, mantendo a maioria dos seus atributos que lhe são peculiares e que são descritos neste caderno, sendo reconhecidos pela população local e consumidores habituais.

Em conclusão pode dizer-se que a *Chouriça de Carne de Melgaço* já tem uma enorme reputação associada à sua região de origem e possui características qualitativas indissociáveis quer do concelho onde é produzido, quer do saber-fazer das populações deste mesmo concelho.

Existe uma relação evidente entre o território de produção e as especificidades da *Chouriça de Carne de Melgaço*:

- As condições de micro-clima descritas permitem um manuseamento da carne fresca em condições térmicas aconselhadas e a cura pelo frio o que potencia que as alterações físico-químicas verificadas no interior do enchido se processem lenta e correctamente;
- As espécies vegetais utilizadas na combustão durante o processo de fumagem, originárias da área geográfica, conferem à *Chouriça de Carne de Melgaço* o intenso travo a fumo;
- A capacidade técnica especial que as populações de Melgaço (saber-fazer) transmitiram de geração em geração, traduz-se:

- a) Na capacidade de junção das carnes e gorduras do porco nas proporções correctas, que possibilita ao enchido adquirir a harmonia desejada entre carne e gordura, conferindo-lhe o seu aspecto de marmoreado bem patente e irregular e a sua textura muito suculenta e tenra;
- b) No corte das carnes e gorduras em pedaços muito pequenos (2-3 cm), o que contribui para i) o aspecto interior ao corte: marmoreado bem patente e irregular e ii) para o aspecto em forma de ferradura, uma vez que permite a “dobragem” da tripa enchida;
- c) Na técnica da sorça, que consiste numa adequada combinação da carne, da gordura e dos restantes ingredientes, nomeadamente através da correcta condimentação com recurso aos ingredientes naturais e com os tempos adequados. No seu conjunto, esta técnica confere à *Chouriça de Carne de Melgaço* o seu sabor característico já descrito (intenso, moderadamente ácido e picante e salgado);
- d) A utilização de tripa natural do intestino delgado; o processo 100% natural de preparação da mesma e a compactação das carnes e gorduras durante o enchimento, conferem ao produto a sua textura muito suculenta e tenra e o seu diâmetro entre os 2 e os 4 cm;
- e) Os tempos de cura pelo frio e pelo fumo, além de conferirem à *Chouriça de Carne de Melgaço* o característico intenso travo a fumo, contribuem decisivamente para todas as características sápidas e aromáticas do produto, bem como para a manutenção, ao longo do tempo, das características do produto.

Este produto, ao longo dos tempos, passou a ocupar um lugar de destaque na nossa sociedade e na nossa gastronomia sendo apreciados tanto pela população local como pelos consumidores habituais. Está sempre presente nas listas dos produtos propostos aos clientes dos principais talhos, comércios e ementas dos restaurantes. Também de grande importância é a presença da Chouriça de Carne de Melgaço nas bancas dos produtores e feirantes de produtos agrícolas e alimentares da região.

Artigos de imprensa a nível regional e nacional assim como a Festa do Alvarinho e do Fumeiro ajudaram a divulgar e a consolidar a reputação da Chouriça de Carne de Melgaço.

## 2) Garantia sobre a origem do Produto

Os elementos que comprovam a origem geográfica do *Chouriça de Carne de Melgaço* prendem-se, essencialmente:

### *Com as próprias características do produto*

As características sápidas e aromáticas tal como descritas no ponto B deste caderno e que as relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido, são facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes da área geográfica e pelos consumidores habituais, e são assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

### *Com a existência de um sistema de controlo e certificação*

O sistema de controlo e certificação garante, fundamentalmente, que só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica – *Chouriça de Carne de Melgaço*, os enchidos cuja carne seja proveniente de animais cujo nascimento, e manejo tenha ocorrido em explorações que cumpram o presente caderno de especificações e se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da *Chouriça de Carne de Melgaço*-IGP”; cuja transformação tenha sido efectuada na área geográfica, de acordo com as mesmas regras.

### ***Com a existência de um processo de rastreabilidade***

O objectivo primordial deste processo será relacionar o produto final (*Chouriça de Carne de Melgaço*) com o animal que lhe deu origem, com a exploração onde foi criado e com as instalações onde foi transformado.

As acções de controlo incidem em toda a fileira produtiva e, em particular, nas seguintes áreas:

- O modo de obtenção da matéria-prima, o qual deve cumprir as regras estipuladas no caderno de especificações;
- Condições de abate e transporte das carcaças e/ou peças;
- Regras técnicas e higiénicas observadas na preparação e transformação dos enchidos, bem como dos respectivos materiais de acondicionamento e rótulos;
- Acompanhamento no circuito comercial do produto.

A autorização para o uso da marca de certificação, depende da realização de acções de controlo sistemático, efectuadas pela entidade indigitada como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC), das quais são objecto todos os produtores.

Em qualquer ponto do circuito produtivo os agentes de controlo podem proceder à colheita de amostras que entenderem convenientes, a fim de serem efectuados os ensaios considerados necessários.

No decurso das acções de controlo os agentes do OPC verificam sistematicamente o cumprimento de cada um dos itens constantes no Caderno de Especificações, sendo efectuado um relatório respectivo, do qual consta menção das amostras colhidas sempre que aplicável.

Deste relatório, que deve ser rubricado pelo agente de controlo da OPC e pelo produtor objecto da acção de controlo (ou seu representante), é enviada cópia para o Agrupamento de Produtores.

Para controlo do processo produtivo, a entidade indigitada como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) recorre aos seguintes documentos:

- Documento onde são garantidas a origem dos animais, a raça, o sistema de produção em que são explorados e o maneio utilizado na produção dos animais;
- Ficha de abate onde são descritas as condições de abate dos animais;
- Ficha de inscrição da unidade de transformação, da qual devem constar elementos actualizados relativos à identificação do produtor e/ou sócios e à unidade de transformação, nomeadamente condições efectivas de produção, condições tecnológicas existentes, condições sanitárias;
- Declaração sob compromisso de honra em que as unidades de transformação se comprometem a respeitar as condições previstas para a atribuição da Indicação Geográfica *Chouriça de Carne de Melgaço*;
- Ficha de Produção Prevista, onde consta a identificação do produtor/unidade transformadora e análise da produção da *Chouriça de Carne de Melgaço*, prevista para o período em causa;
- Fichas Técnicas, onde constam a identificação do produtor/unidade transformadora e análise das características do *Chouriça de Carne de Melgaço* e parâmetros do seu processo de fabrico.

O OPC tem sempre em seu poder e devidamente actualizados os seguintes registos:

- Lista de Unidades de Transformação;
- Cópia das fichas referidas no ponto anterior e dos relatórios das acções de controlo efectuadas.

Informações detalhadas no quadro do processo de rastreabilidade, em anexo.



## F - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo e certificação da *Chouriça de Carne de Melgaço* -IGP são efectuados pelo OPC indigitado pelo Agrupamento de Produtores, o qual desenvolverá a sua acção de acordo com o descrito no documento "Regras de Controlo e Certificação da *Chouriça de Carne de Melgaço* IGP"

Todas as acções de controlo têm que ser delineadas de modo a permitir que em cada estágio da fileira de produção se possa, facilmente, determinar a origem do produto permitindo chegar a todos os elos da cadeia de produção.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada produto devidamente assinalado, através da aposição, pelo OPC, da respectiva marca de certificação.

Desta marca de certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- *Chouriça de Carne de Melgaço* - IGP;
- Nome do OPC;
- Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto).

## G - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO IGP

Para além das menções previstas na legislação geral em vigor sobre rotulagem dos géneros alimentícios, figuram obrigatoriamente na rotulagem a menção «*Chouriça de Carne de Melgaço* — Indicação Geográfica Protegida», o respectivo logótipo comunitário e o logótipo da *Chouriça de Carne de Melgaço*, cujo modelo se reproduz. Da rotulagem consta ainda a marca de certificação, a qual contém obrigatoriamente o nome do produto e respectiva menção, o nome do organismo de controlo e o n.º de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto).



Imagem 16 Logotipo Chouriça de Carne de Melgaço -- IGP

## H - ANEXOS

### 1) Bibliografia

Pinto, J. F. M. (1978); *Zootechnia dos animaes suínos. In Compêndio Veterinaria, Zooliatria Doméstica*; Coimbra imprensa da Universidade, [pág. 440]

Recenseamento Geral dos Gados no Continente do Reino (1870)

Janeiro, P. (1944). A Suinicultura em Portugal. In: Boletim Pecuário n.º 2, Ano XII, Sociedade Astória, [pág.: 194].

Ramiro Fernão e J. Alves, (1967).

Lima, Silvestre Bernardo de (1862), *O gado suíno na exposição agrícola do Porto de 1860*, Arquivo Rural, vol. IV, [págs. 5-8];

Vieira, José Augusto (1886), *O Minho Pitoresco*, Tomo I, Livraria de António Maria Pereira-Editor, Lisboa, [págs.: 36];

Serviços culturais da Câmara Municipal de Melgaço (1996), *Manjares da nossa Terra*, 2.ª edição, Melgaço;

Edição do Parque Nacional da Peneda Gerês, Revista nº 4, Julho de 1995, [pág.58];

Geraldes, Alice Duarte, *Brandas e Inverneiras, particularidades do sistema agro-pastoril crastejo*, Instituto de Conservação da Natureza, Parque Nacional da Peneda Gerês, Lisboa, 1996, Colecção Cadernos Júriz-Xurês, nº 2;

Lima, Silvestre Bernardo de (1862), *O gado suíno na exposição agrícola do Porto de 1860*, Arquivo Rural, vol. IV

## 2) Processo Rastreabilidade

RASTREABILIDADE – capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição

Os registos devem por norma ser guardados durante 5 anos .

Fases	Informação	Documentos
Reprodutores	Marca de Exploração Origem N.º de Ordem N.º de inscrição no livro de Adultos (LA) do Registo Zootécnico (RZ)	Registo de Exploração Declaração de inscrição no RZ Marcas auriculares
Nascimento	Marca de Exploração Data de Nascimento Sexo; Variedade N.º LA da Mãe N.º LA do Pai	Registo de Exploração Declaração de Nascimento do RZ Marcas auriculares
Identificação Animal	<b>Orelha Direita (brinco)</b> Marca de Exploração: 7 caracteres: PTECB06 PT- Estado Membro da exploração de origem  EC- Concelho <b>Orelha Esquerda (tatuagem)</b> N.º de Ordem 4 caracteres: 2100 2- Ultimo algarismo do ano de nascimento  100- ordem do nascimento	Marca auricular com n.º de serie e Marca de exploração     Marca do registo zootécnico
Saída para abate	Data de saída para abate Matadouro de destino N.º de inscrição no Livro de Nascimento (LN) do RZ	Registo de exploração Guia de trânsito
Abate	Identificação do animal N.º ordem de abate (número de série do brinco, o peso e categoria da carcaça, a classificação da carcaça, o sexo, a idade, a exploração de origem e o nome do produtor ) Numero de Marca de certificação (Crotal) Data de expedição do matadouro	Folha de registo de abate Ficha do OPC
Desmancha	Numero de Marca de certificação (Crotal) Peso da carcaça Matadouro de Origem Quantidades de peças Obtidas Numero de Marca Certificação (Produto Final) Destino Comercial	Folha de registo de desmancha Ficha do OPC
Venda	Comerciante N.º de marca certificação	Guia de remessa Ficha do OPC